UNIVERSITÀ DI PARMA

MiTA Máster Internacional en Tecnología de los Alimentos

.UBAagronomía FACULTAD DE AGRONOMÍA

LA DETERMINAZIONE DELLA CONSISTENZA OTTIMALE DELL'IMPASTO DA FARINA DI FRUMENTO DURANTE L'IMPASTAMENTO

VERRÀ RILASCIATO L'ATTESTATO DI FREQUENZA

SEMINARIO INTERNAZIONALE GRATUITO

22
MARZO

15:30 ore
NUMERO PARTECIPANTI LIMITATO

100 % online

L'impastamento è una delle fasi più importanti del processo di panificazione da farina di frumento. La qualità del pane di frumento dipende principalmente dall'opportuno sviluppo della maglia glutinica; dunque, la misura della consistenza dell'impasto o del suo sviluppo risulta una cruciale variabile di processo. Sebbene la consistenza dell'impasto venga comunemente misurata utilizzando test reologici descrittivi (Farinografo e Mixografo), tali metodi mostrano diversi limiti, in quanto scarsamente correlati alla qualità del pane. Pertanto sono stati proposti alcuni metodi alternativi, per una determinazione maggiormente accurata della consistenza dell'impasto e delle loro potenzialità in funzione del loro campo di applicazione.

Relatore

Dott.ssa Paola Parenti
(Università di Firenze)

Biologa e Dottore di Ricerca presso l'Università degli Studi di Firenze, Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari, Forestali e Alimentari sezione Scienze e Tecnologie Alimentari. I suoi studi attualmente sono rivolti al tema "Farine di grano grezzo in panificazione: tecniche e tecnologie per migliorare le proprietà degli impasti e la qualità del pane"

MAGGIORI INFORMAZIONI:

promocionpcyt@agro.uba.ar

mita.com.ar |